取扱説明書

デロンギ
コンパクト全自動エスプレッソマシン
マグニフィカＳ

型式番号 ECAM22110B

家庭用

MADE IN ITALY

保証書つき

この度は、デロンギ製品をお求めいただきまことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に「安全上のご注意」（2 ～ 4 ページ）を必ずお読みください。
●初めてお使いになるときは「初めてお使いになる前に」（9 ～ 11 ページ）をお読みください。
●お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

特　長

■ ボタンを押すだけの全自動マシン

豆ひきから抽出、その後の粉の処理まですべて自動で行い、手軽にひきたて･いれたてのコーヒーが味わえます。

■ コンパクトながらエスプレッソはもちろんカプチーノやカフェラテも作れる本格派マシン

機能・パフォーマンスを犠牲にすることなく、コンパクト化を実現。置き場所を選びません。

■ 多彩なプログラムメニュー

抽出温度やオートオフ時間の設定などをお好みで変更することができます。

■ 着脱可能な抽出ユニット

本体内部に古い粉が残りにくい構造になっていますので、1杯目から新鮮なコーヒーを抽出できます。抽出ユニットは取り外せるので、お手入れも簡単です。

■ 節電機能

節電機能使用時には、コーヒー抽出後、自動的にボイラーがオフになり、無駄な電力の消費を抑えます。

安全上のご注意

1. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
2. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」、「注意」の２つに分け、明示しています。

 警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 注意 「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

3. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示はしてはいけない「禁止」内容です。	この絵表示は必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止　：接触禁止　：水濡れ禁止	：指示を守る
：分解禁止　：濡れ手禁止	：電源プラグを抜く

警告

電源／コンセントについて

電源は交流 100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。

コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
- 他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
火災・感電の原因。

延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは使わない
発火の原因。
- コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグやコンセントに付いているホコリやゴミは、定期的に取る
火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
火災・感電の原因。

電源プラグや電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグを抜く
ショートによる発火の原因。
→お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.38）に相談する。

電源プラグや電源コードを破損するようなこと※はしない

※ 傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど

火災・感電の原因。
→電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.38）に相談する。

警告

使用中／使用後について

自分で分解・修理・改造は行わない
火災・感電・けがの原因。

異常が生じた場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
火災・感電・やけど・けがの原因。
→お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.38）に相談する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない
やけど・感電の原因。

本体や電源コード、電源プラグに水をかけたり水に浸けたりしない
感電・火災の原因。

他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない
故障の原因。
・本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て·加熱など､家事専用（家庭用電気製品）です。

注意

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
感電・ショートによる発火の原因。

長期間使わなかった場合は、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因。

使用中／使用後について

カップなどをトレイに置いたまま、本体を動かさない
やけどの原因。

グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない
けがの原因。

コーヒーの抽出中や給湯中にトレイを引き出さない
やけどの原因。

コーヒーの抽出中やお湯・蒸気を出している最中に、抽出口や蒸気が出る所に触ったり、顔などを近づけない
やけどの原因。

使用中／使用後は抽出口やスチーム管、フロッサー、給湯ノズルに触れない
やけどの原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使わない
故障やけがの原因。

水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない
やけどや故障の原因。

インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒー豆は使わない
故障の原因。

⚠ 注意

お手入れについて

豆ホッパーの内部を濡らしたり、湿気をこもらせたりしない
故障の原因。

お手入れは電源プラグを抜き、各部が冷めてから行う
やけどの原因。

設置場所について

不安定なところや熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない
テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

火気の近くで使わない
火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

台やテーブルなどからはみ出した状態で使わない
けが・やけどの原因。

設置場所について

●左側、後部 5cm 以上、右側、上部 20cm 以上空けて設置してください。

●室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください（水が凍り、故障の原因）。

各部の名前とはたらき

本体正面

本体上面

本体側面

本体背面

コントロールパネル

ディスプレイアイコンとランプ

本体の状態や設定を点灯や点滅で表示します。
ここでは、1 つのアイコンやランプのみ点灯、点滅する場合について説明します。
2 つ以上のアイコンやランプの点灯、点滅については P.33 を参照してください。

ECO アイコン

ECO　節電機能が設定されています。

カス受けアイコン

点灯：カス受けがセットされていません。カス受けをセットしてください。
点滅：カス受けがいっぱいです。カスを捨てて空にしてください。

温度ランプ

点滅：予熱中、または内部洗浄中の状態です。

抽出ランプ〔少〕

または ボタンを押してコーヒーを抽出中です。

除石灰ランプ

点滅：石灰を除去してください。（P.31）
点灯：石灰除去中です。

給水アイコン

点灯：水タンクがセットされていません。
点滅：水タンクの水が不足しています。

警告アイコン

エラー表示です。
「アイコンとランプの見かたと対処方法」（P.33）を参照

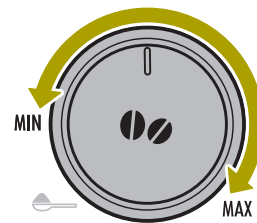
スチームランプ

点灯：蒸気を出す設定が選ばれています。（蒸気の準備中）
点滅：スチームつまみを開いてください。（蒸気の準備完了）

抽出ランプ〔多〕

または ボタンを押してコーヒーを抽出中です。

コーヒーの濃さを設定する ※豆を使った抽出のみ

濃さ調整つまみを回して、濃さを選びます。

濃さ調整つまみを MAX のほう（時計回り）に回すとコーヒーが濃くなり、MIN のほう（反時計回り）に回すとコーヒーが薄くなります。

※ 最初は何度かコーヒーを作りながら、お好みの濃さになる位置を確認してください。

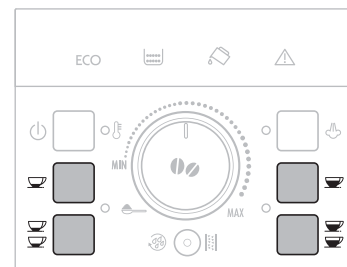
※ MIN を越えてつまみを反時計回りに回すとコーヒー豆がひかれず「粉を使った抽出」となりますのでご注意ください。

濃さ調整つまみの位置によってひかれるコーヒー豆の量が変わります。
1 杯のとき：約 6g（MIN）～約 11g（MAX）
2 杯のとき：約 10g（MIN）～約 14g（MAX）

※上記の数字はあくまでも目安です。
お使いになるコーヒー豆の状態や粉の粒度によって、ひかれる豆の量は変化します。

抽出量を設定する

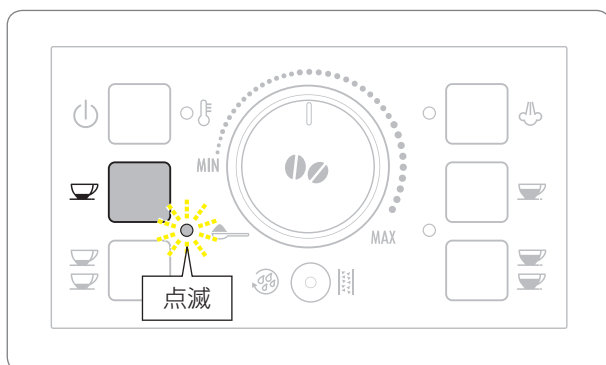
下記のアイコンが表示されている各抽出ボタンには、それぞれの抽出量が設定されています。出荷時に設定されている抽出量は以下の量になりますが、お好みの量を登録できます。

1杯抽出〔少〕ボタン	1杯抽出〔多〕ボタン
約30mL	約120mL

※ 上記の抽出量は 1 杯抽出時の目安です。
2 杯抽出時には約 2 倍の量が抽出されます。

お好みの抽出量を登録する

お好みの抽出量を 2 種類（／用と／用）登録できます。

❶ カップを抽出口の下に置く

❷ 抽出量を登録したい抽出ボタンを約 8 秒間押し続け、ボタンの横にあるランプを点滅させる

❸ ランプが点滅したらボタンを離す
コーヒーの抽出が始まります。

❹ お好みの抽出量までたまったら、同じ抽出ボタンをもう一度押す
登録が完了します。

※ ここでは（1 杯抽出〔少〕）ボタンを例にしていますが、（2 杯抽出〔少〕）ボタンでも抽出量を登録できます。その場合、（1 杯抽出〔少〕）ボタンを押して抽出される量は、（2 杯抽出〔少〕）ボタンに登録した量の半分になります。また、同様に／の抽出量も登録できます。

初めてお使いになる前に

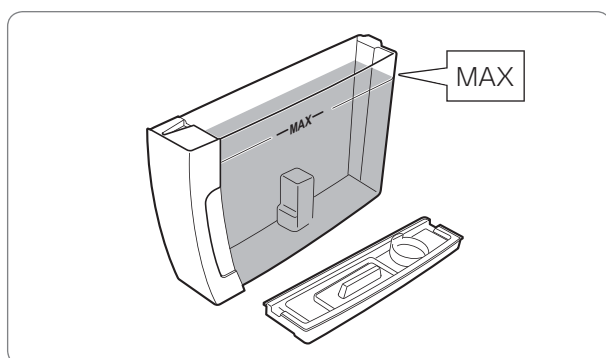
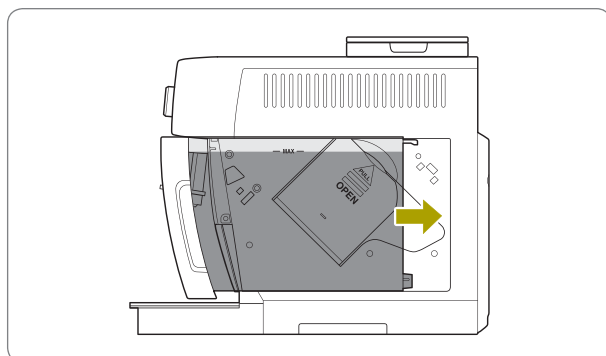
本製品は工場で実際に1台1台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

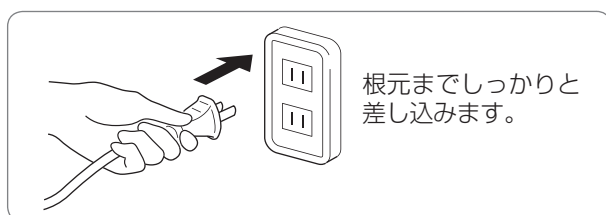
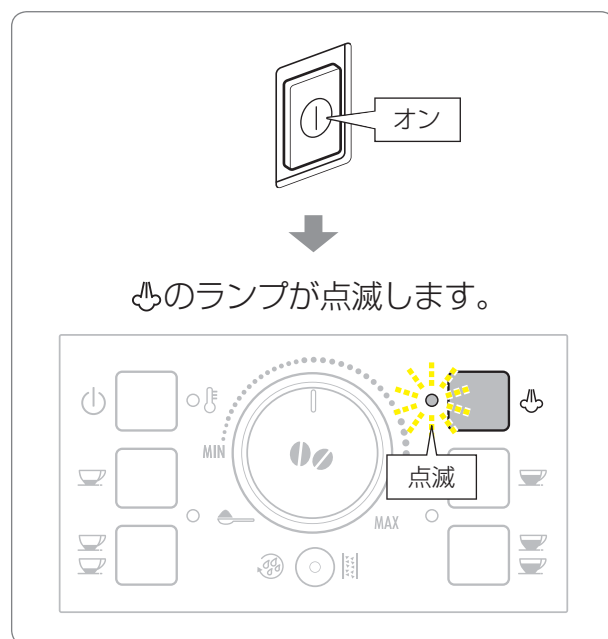
お使いになる前に、必ず各部品の水洗いを行ってください（P.27）。

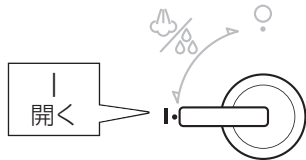
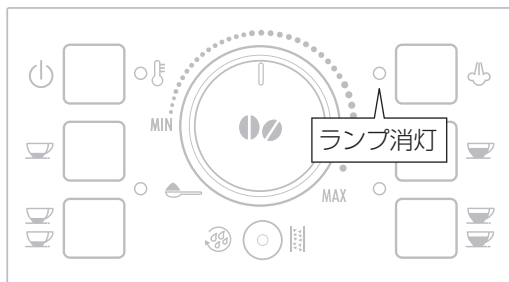
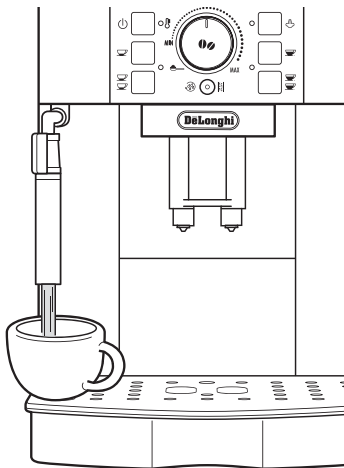
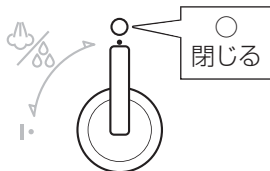
初めてお使いになるときは、必ず「空気抜き」と「水硬度の設定」を行ってください。

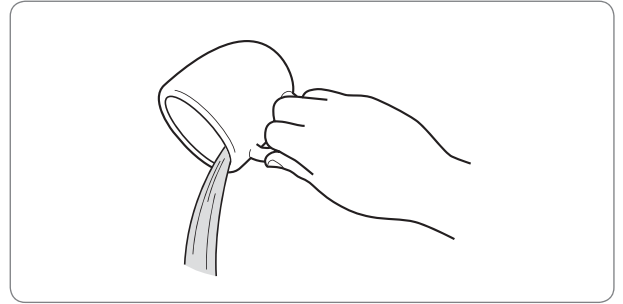
空気抜き

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

❶ 水タンクに MAX の目盛まで水を入れる

❷ 水タンクにふたをし、本体にセットする

※ しっかり奥まで差し込んでください。

2 プラグをコンセントに差し込む

3 主電源スイッチをオンにする

4 容量 100mL 以上のカップをフロッサーの下に置く

5 スチームつまみを開く

6 スチームつまみを閉じる

7 カップの水を捨てる

※ トレイに排水しないでください。

空気抜きが終わったら

続いて水硬度の設定を行います（P.11）。

水硬度の設定

本製品を使っているうちに、水の石灰質が内部管などに付着し、お湯やコーヒーの出具合が悪くなったり、温度が低くなる原因になります。本製品では、石灰を除去する時期を知らせる「除石灰ランプ」が定期的に点滅しますが、実際にお使いになる水の硬度を設定しておくと、より正確な時期に点滅します。

水硬度の設定をしないと、最長サイクル（使用水量 250L）で除石灰ランプが点滅するプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度を設定してください。

1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出す

水硬度チェッカーは取扱説明書の１ページ目に貼り付けられています。

2 水硬度を測る

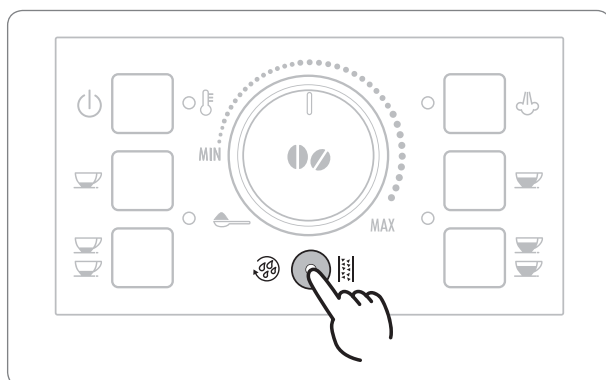
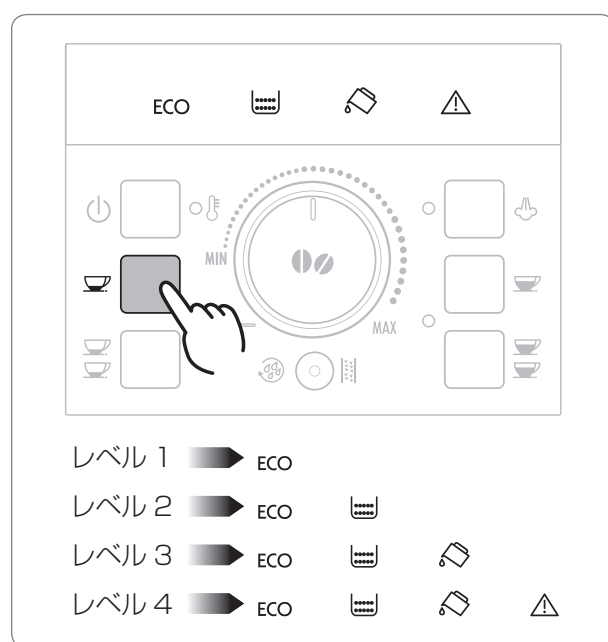
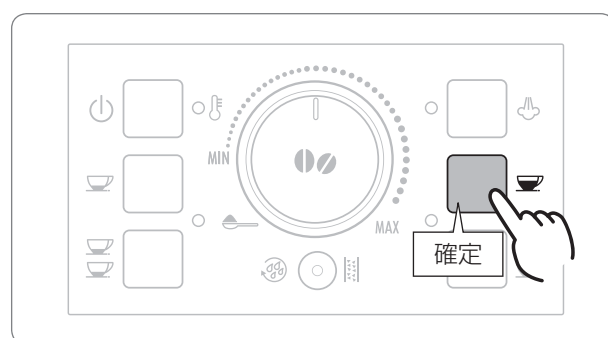
❶コーヒー抽出に使う水に水硬度チェッカーを１秒間浸して取り出す

❷軽く振りながら約１分待つ

❸水硬度を確認する
ピンク色に変化したマスを数えます。

●ピンクのマスの数が水硬度レベルです。

3 水硬度を設定する

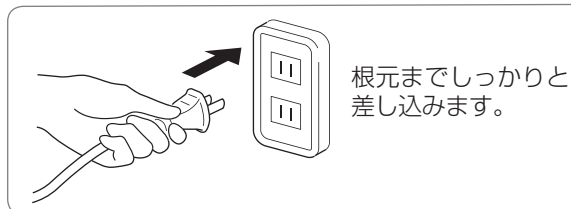
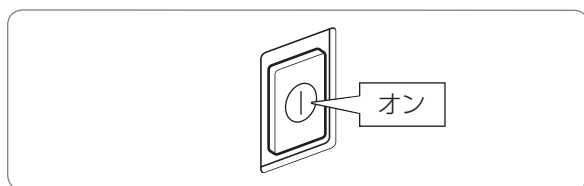
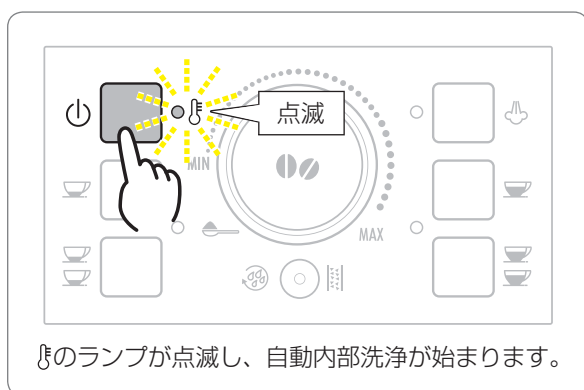
❶ディスプレイのアイコンが点灯するまで、（内部洗浄／除石灰）ボタンを５秒以上押し続ける
※電源がオフの状態で操作してください。

❷ディスプレイのアイコンが点灯したら、（１杯抽出〔少〕）ボタンを押して水硬度レベルを切り替える

❸水硬度レベルを切り替えたら、（１杯抽出〔多〕）ボタンを押して確定させる

❹水硬度の設定が終了する
ディスプレイのアイコンが消灯します。

電源のオン／オフ

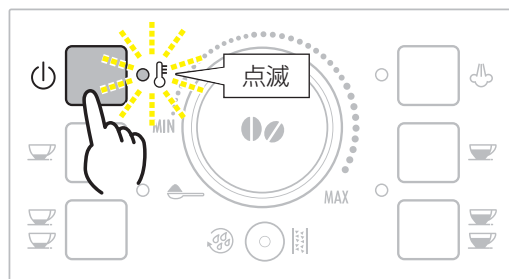
電源をオンにする

電源オンは次の手順で行います。

❶ プラグをコンセントに差し込む

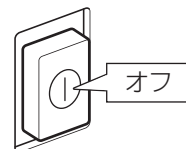
❷ 主電源スイッチをオンにする

❸ ⏻（電源）ボタンを押す

🌡のランプが点滅し、自動内部洗浄が始まります。

🌡のランプが消灯したら、抽出準備完了です。

電源をオフにする

⏻（電源）ボタンを押す

🌡のランプが点滅し、自動内部洗浄が始まります。

●**待機時消費電力をゼロにしたい場合**

❶ ⏻（電源）ボタンを押す

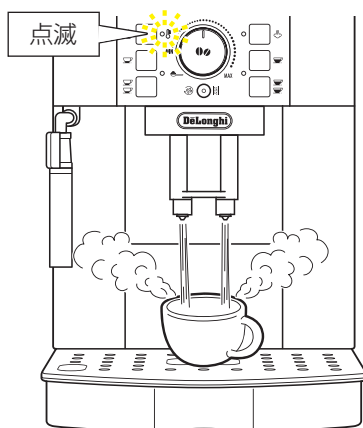
❷ 🌡のランプが消灯したら、主電源スイッチをオフにする

●**長期間使用しない場合**

❶ ⏻（電源）ボタンを押す

❷ 🌡のランプが消灯したら、主電源スイッチをオフにする

❸ プラグをコンセントから抜く

自動内部洗浄

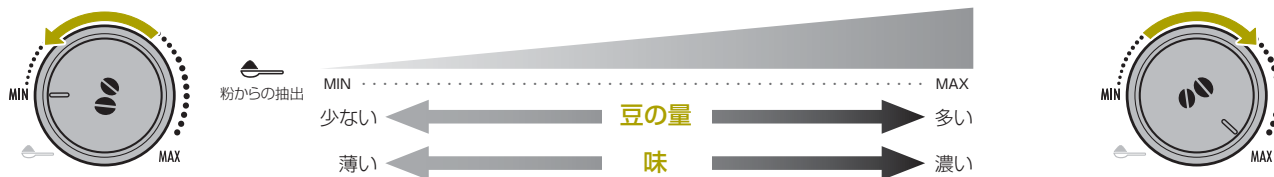
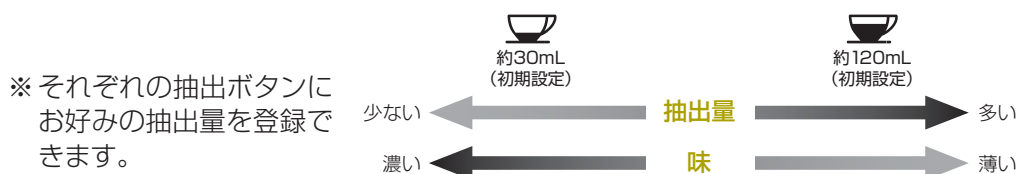
電源のオン／オフ時には、お湯による水の通り道の洗浄が行われます。洗浄中は🌡のランプが点滅し、終了するまで操作できません。終了すると🌡のランプが消灯します。

お湯の量の目安

電源オン時	約 60mL
電源オフ時	約 30mL

※ヒーターが温まっている状態では、電源をオンにしても自動内部洗浄が行われない場合があります。

エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソの味を見つけるには、以下の項目を調整してください。

コーヒー豆の量（P.8）

抽出量（P.8）

抽出温度（P.26）

ひき豆（コーヒー粉）の粒度／抽出速度（流量）の調整

グラインダーノブで調整します。

エスプレッソの抽出状態が適正になるよう、グラインダーノブは、工場出荷時に「5」の目盛に設定されています。通常はこのままの設定でお使いください。

お使いになる豆の種類や焙煎度などにより、抽出が早すぎる場合や、抽出が遅すぎる（ポタポタとしか抽出されない）場合、まったく抽出されない場合に、グラインダーノブで調整します。

お願い
グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

症状	対応	
・抽出が遅すぎてポタポタとしか抽出されない。 ・まったく抽出されない。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に１目盛回してください。	時計回りに１目盛回す（目盛りを大きくする）
抽出が早すぎる。	グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に１目盛回してください。	反時計回りに１目盛回す（目盛りを小さくする）

上記の要領で１目盛調整した後に抽出を行うと、２～３杯で徐々に抽出状態が変わっていきます。調整後も抽出が遅すぎる／早すぎる場合は、さらに１目盛回して再度調整してください。

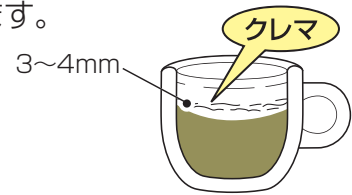
知っていただきたいこと

●エスプレッソの温度

エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。

●おいしいエスプレッソの簡単な見分けかた

「クレマ」と呼ばれる表面の細かい泡とその色から見分けることができます。

色は褐色がかったキャメル色（豆によっては焦げ茶色に近いキャメル色）、厚みは 3 ～ 4mm、クリーミーできめ細かい泡（グラニュー糖をのせても数秒は砂糖が泡の上に浮かぶほどクリーミーな泡）がおいしいエスプレッソのクレマです。

カップの温度

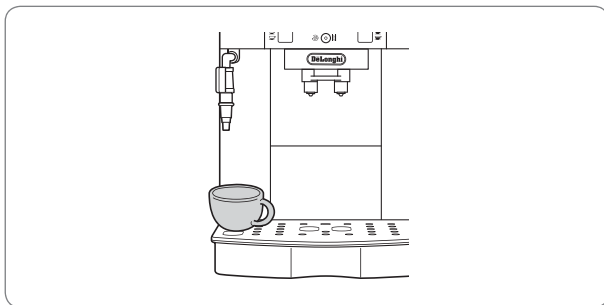
エスプレッソ抽出の前に、給湯機能を使ってカップをあらかじめ湯煎して温めておきます。カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったりアロマが失われてしまいます。

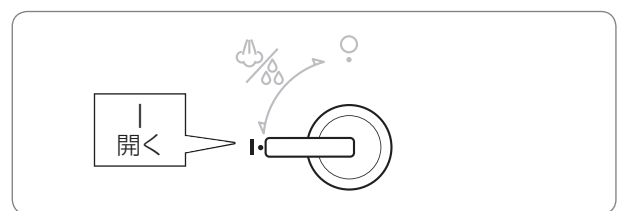
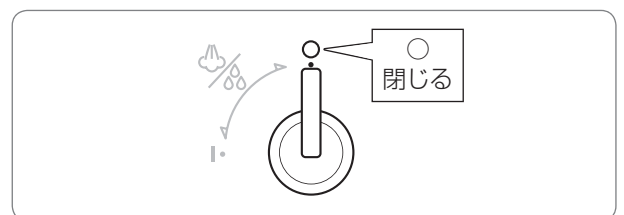
※ 湯煎したカップにエスプレッソを抽出する前に、湯煎に使ったお湯を捨てて清潔なふきんなどでカップ内の水滴をふき取ってください。

給湯機能の使いかた

カップを湯煎するとき、カフェ・アメリカーノを作るとき、紅茶や緑茶、インスタントのスープを作るときなど、お湯が必要なときに利用します。

1 フロッサーとスチームノズルを取り外す（取り外しかたは → P.28）

2 カップなどの容器を、スチーム管の下にセットする

※ お湯がはねることがありますのでご注意ください。

3 スチームつまみを開いて給湯する

4 スチームつまみを閉じて給湯を止める

5 フロッサーとスチームノズルを取り付ける（取り付けかたは → P.28）

エスプレッソの作りかた（豆を使う）

用意するもの

コーヒー豆

エスプレッソ（マシン）用と表記されている豆が最適です。店頭でコーヒー豆を焙煎してもらう場合には、フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。

お願い
フレーバーコーヒーや冷凍・冷蔵状態のコーヒー豆は使用しないでください。故障の原因となります。（フレーバーコーヒーを使用したい場合は、あらかじめひいておき、粉の状態から抽出してください（P.17））

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

エスプレッソ用には、容量約 50 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

❶ 水タンクに水を入れる

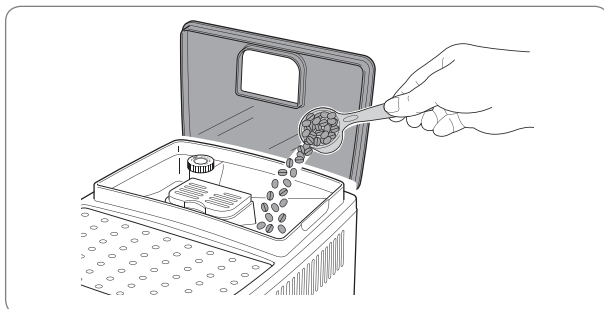
❷ 水タンクにふたをし、本体にセットする
※ しっかり奥まで差し込んでください。

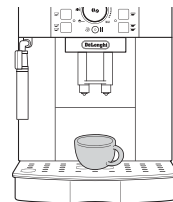
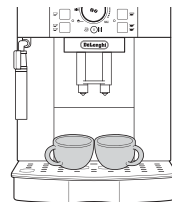
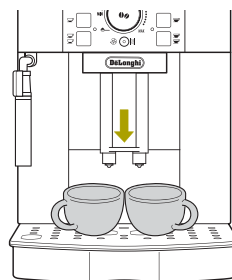
2 電源をオンにする

● 詳細は→ P.12。

● のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

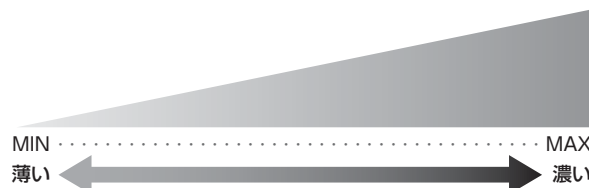
ふたを外して豆を入れ、ふたを閉じます。

4 トレイにカップを置く

❶ 抽出口の下にカップを置く

❷ 抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約 14cm までです。

● 抽出口をカップに近づけるほど、きめ細かいクレマを作ることができます。

5 濃さを設定する

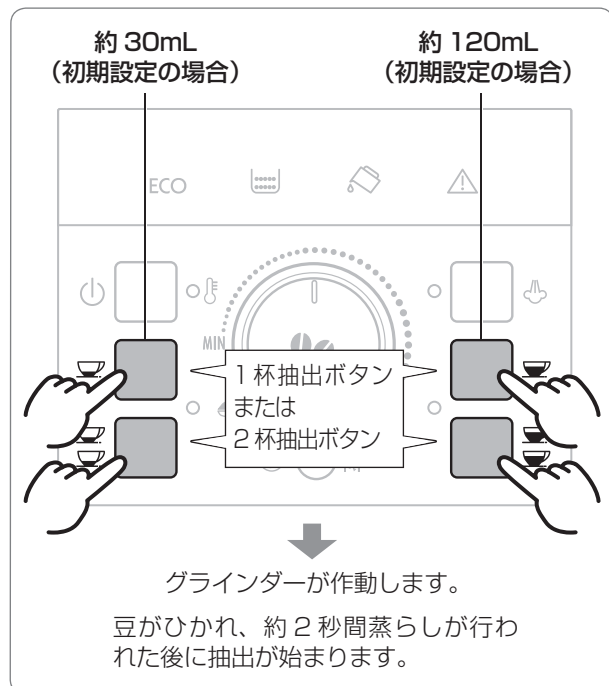
● 詳細は→ P.8。

※ 設定は、抽出ボタンを押す前に行ってください。

「MIN」を越えて反時計回りにつまみを回さないでください。（粉を使った抽出になります）

6 お好みの抽出ボタンを押して抽出する

左側にある（1 杯抽出〔少〕）ボタンまたは（2 杯抽出〔少〕）ボタンを押すと、コーヒーが少なめに（約 30mL）抽出されます。

また、右側にある（1 杯抽出〔多〕）ボタンまたは（2 杯抽出〔多〕）ボタンを押すと、コーヒーが多めに（約 120mL）抽出されます。

※抽出ボタンにお好みの抽出量を登録することができます（P.8）。

※設定された量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

グラインダー作動中に豆ホッパー内部に指などを入れない。（けがの原因）

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

抽出後、が点滅したら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください（P.30）。

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、点滅時には必ずカスを捨ててください。

ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

- **抽出を途中で止めたいとき**
  抽出量にかかわらず、いずれかの抽出ボタン（、、、）を押します。
- **抽出を延長したいとき**
  抽出終了後（ポンプの動作音が止まった後）、2 秒以内に再度いずれかの抽出ボタン（、、、）を押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

- **抽出温度を上げる**
  抽出温度を「レベル 3」または「レベル 4」と高めに設定します（P.26）。
- **本体内部を温める**
  手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します（P.30）。
- **カップを湯煎する**
  あらかじめ使用するカップを温めておきます（P.14）。

エスプレッソの作りかた（粉を使う）

用意するもの

コーヒー粉

エスプレッソ（マシン）用と表記されている極細びき～細びきの粉が最適です。

※ドリップコーヒー用の粉は、ひき具合が粗いので不向きです。

お願い
インスタントコーヒーやココアパウダーなどは使用しないでください。（故障の原因）

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップ

エスプレッソ用には、容量約 50 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

❶ 水タンクに水を入れる

❷ 水タンクにふたをし、本体にセットする

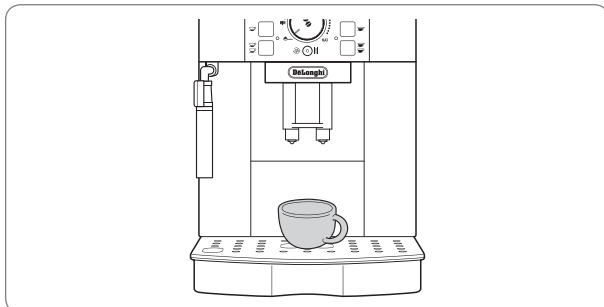
※ しっかり奥まで差し込んでください。

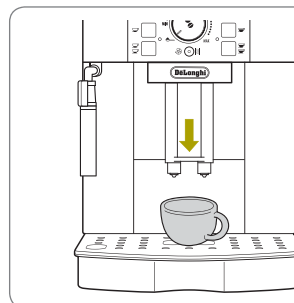
2 電源をオンにする

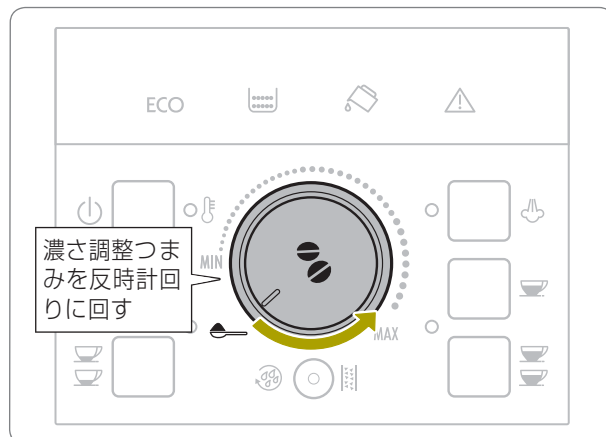
● 詳細は→ P.12。

● のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

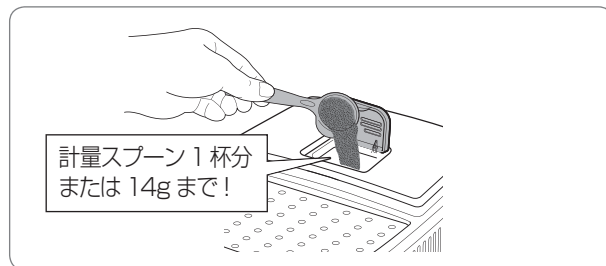
3 トレイにカップを置く

❶ 抽出口の下にカップを置く

※ 粉を使って抽出する場合は、1 杯分のみの抽出となります。

❷ 抽出口の高さを調節する

セットできるカップの高さは約 14cm までです。

4 濃さ調整つまみを回して に位置を合わせる

※ 設定は、（1 杯抽出〔少〕）ボタンを押す前に行ってください。

5 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる

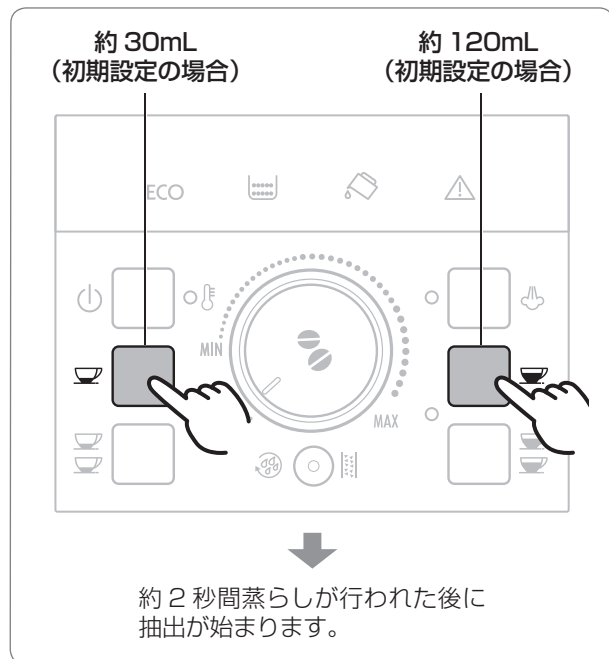
パウダー投入口のふたを開けてコーヒー粉を入れ、ふたを閉じます。

お願い

● 電源オフ時にコーヒー粉を入れないでください。粉が本体内部に散り、故障の原因になります。

● コーヒー粉を計量スプーン 1 杯分または 14g 以上入れないでください。本体内部に粉が散ったり、パウダー投入口が詰まり、故障の原因になります。

6 1杯抽出ボタンを押して抽出する

左側にある（1杯抽出〔少〕）ボタンを押すと、コーヒーが少なめに（約30mL）抽出されます。

また、右側にある（1杯抽出〔多〕）ボタンを押すと、コーヒーが多めに（約120mL）抽出されます。

※抽出ボタンにお好みの抽出量を登録することができます（P.8）。

※設定された量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

コーヒー抽出の最中や後に抽出口に触ったり、顔などを近づけない。（やけどの原因）

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

抽出後、が点滅したら、トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください（P.30）。

本製品は抽出杯数をカウントすることにより、カスを捨てるタイミングをお知らせしています。カス受けが満杯になっていなくても、点滅時には必ずカスを捨ててください。

ヒント

抽出を途中で止めたいとき／延長したいときは

●**抽出を途中で止めたいとき**

抽出量にかかわらず、いずれかの抽出ボタン（、、、）を押します。

●**抽出を延長したいとき**

抽出終了後（ポンプの動作音が止まった後）、2秒以内に再度いずれかの抽出ボタン（、、、）を押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを離すと抽出が止まります。

より熱いコーヒーをお好みの場合は

●**抽出温度を上げる**

抽出温度を「レベル3」または「レベル4」と高めに設定します（P.26）。

●**本体内部を温める**

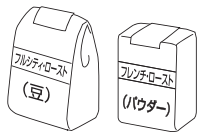
手動内部洗浄を行い、本体内部を温めた後、コーヒーを抽出します（P.30）。

●**カップを湯煎する**

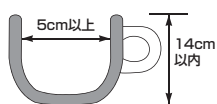
あらかじめ使用するカップを温めておきます（P.14）。

作りかた① ロングコーヒーを作る

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒー用をお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。
※コーヒー粉から抽出する場合は、中細びき〜中びきの粉をお使いください。

水

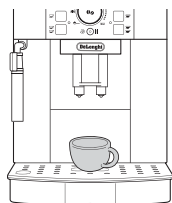
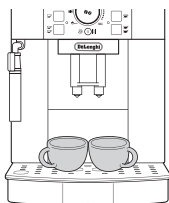
新鮮な水道水や軟水のミネラルウォーターが適しています。

カップ

容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

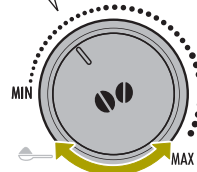
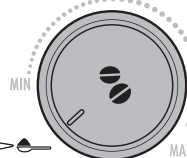
1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

- 詳細は→ P.12。
- 🌡のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

※2 杯抽出は豆を使った抽出時のみ

4 濃さを設定する（P.8）

- コーヒー豆を使う場合

- コーヒー粉を使う場合

5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる（P.15、P.17）

<コーヒー粉の場合>

約 7 〜 10g
（計量スプーンすり切り〜小山盛り 1 杯）

※ 計量スプーン 1 杯分または 14g 以上入れないでください。

6 抽出する

- コーヒー豆を使う場合

（1 杯抽出〔多〕）ボタンまたは（2 杯抽出〔多〕）ボタンを押します。

- コーヒー粉を使う場合

（1 杯抽出〔多〕）ボタンを押します。

ヒント

抽出量は 120mL 以上がおすすめです。
お好みで抽出量を調整してください。

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

作りかた② カフェ・アメリカーノを作る（エスプレッソをお湯で割る）

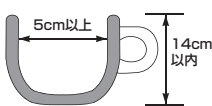
エスプレッソ（約 30mL）をお湯（約 120mL）で割ったものがカフェ・アメリカーノです。

用意するもの

コーヒー豆またはコーヒー粉

深煎りのレギュラーコーヒー用をお使いください。フルシティ・ローストからイタリアン・ローストがおすすめです。
※コーヒー粉から抽出する場合は、極細びき～細びきの粉をお使いください。

水

新鮮な水道水や軟水のミネラルウォーターが適しています。

カップ

容量約 180mL 以上のコーヒーカップまたはマグカップをご用意ください。

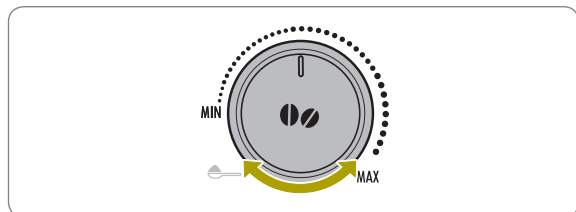
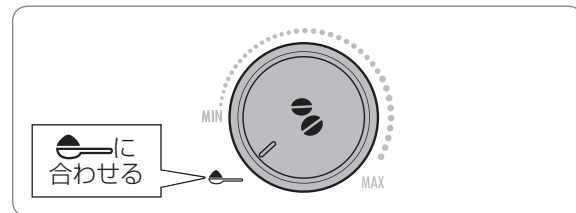
1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

2 電源をオンにする

● 詳細は→ P.12。
● 🌡のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

3 トレイにカップを置く

4 濃さを選ぶ、または 🥄 に位置を合わせる

●コーヒー豆を使う場合
濃さ調整つまみを回して、お好みのコーヒーの濃さを選びます。

●コーヒー粉を使う場合
濃さ調整つまみを回して、🥄 に位置を合わせます。

5 コーヒー豆（またはコーヒー粉）を入れる

● 詳細は→ P.15、P.17。

6 抽出する

●コーヒー豆を使う場合
☕（1 杯抽出〔少〕）ボタンまたは ☕☕（2 杯抽出〔少〕）ボタンを押します。

●コーヒー粉を使う場合
☕（1 杯抽出〔少〕）ボタンを押します。

7 給湯機能を使って別容器にお湯を 80mL 出す

● 詳細は→ P.14。
※ 6 でエスプレッソを 2 杯分抽出した場合は、お湯を 160mL 出します。

ヒント

80mL はあくまでも目安です。エスプレッソとお湯の比率やエスプレッソの濃さを変えることで、味の濃さを調整できます。

8 6 で抽出したエスプレッソをお湯で割る

抽出が終わったら

電源をオフにします（P.12）。

カプチーノの作りかた

蒸気（スチーム）で牛乳を泡立て、エスプレッソに注ぐと、カプチーノのできあがりです。

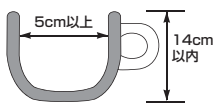
用意するもの

牛乳

新鮮な成分無調整／乳脂肪分3.0%以上の牛乳をご使用ください。
必ず冷たく冷やした牛乳をお使いください。冷たいと、牛乳を対流させる時間を長くとれるため、より攪拌されてなめらかな泡立ちになります。
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

ピッチャー

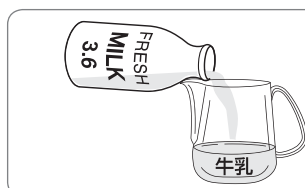
容量 250 ～ 400mL の取っ手のある金属製（ステンレスなど）のピッチャーが最適です。
※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度がわかりにくいため、金属製のものをおすすめします。

カップ

カプチーノ用には、容量約 150 ～ 180mL の肉厚のカップをお選びください。

1 水タンクに水を入れ、本体にセットする

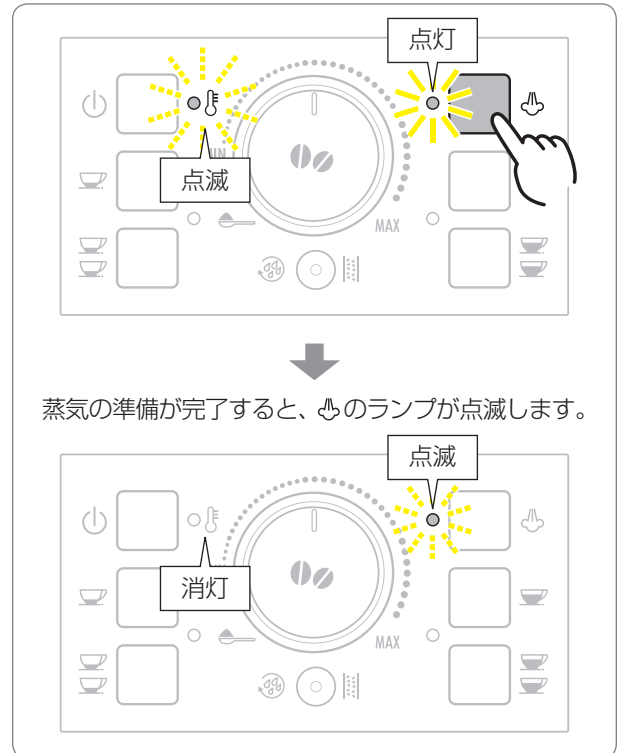
2 電源をオンにする

- 詳細は→ P.12。
- 🌡のランプが点滅から消灯に変わったことを確認し、次の手順に進んでください。

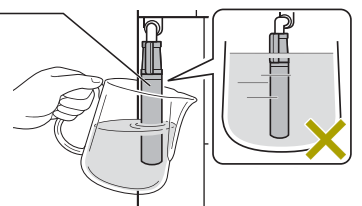
3 牛乳をピッチャーに入れる

約 1/3 ～ 1/2 の位置まで入れます。

※ 1/2 以上入れると、あふれ出る場合があります。

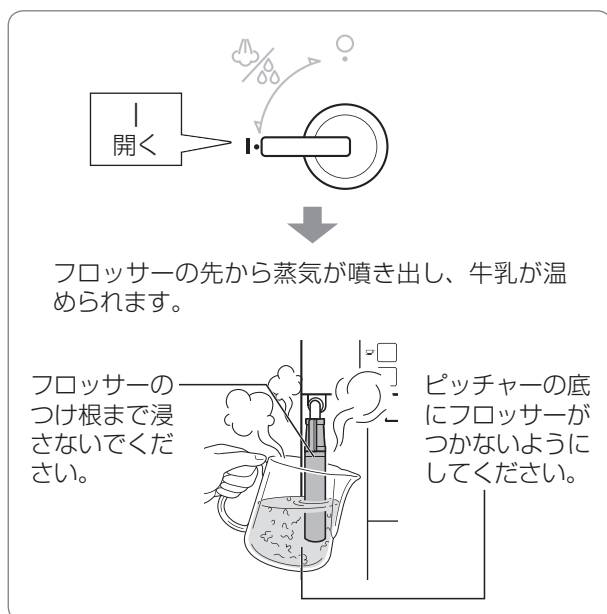
4 ♨（スチーム）ボタンを押す

蒸気の準備が完了すると、♨のランプが点滅します。

5 ピッチャーをフロッサーの下に差し込む

ピッチャーの底につかないように、フロッサーを半分以上牛乳に浸けます。

※牛乳量はフロッサーのつけ根（黒い部分）より下にしてください。

ヒント

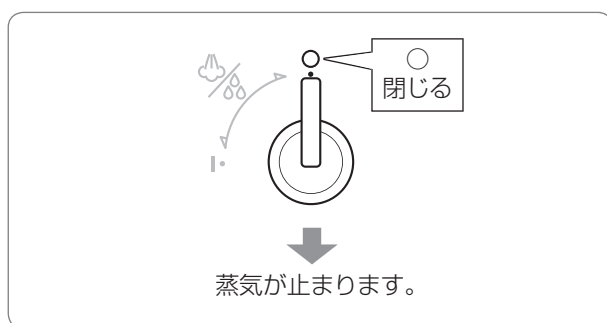
ピッチャーの形状により差はありますが、ピッチャーを斜めに傾けると牛乳がより対流し、きめ細かいフォーム（泡）を作ることができます。

6 のランプが点滅したら、スチームつまみを開く

※ のランプが点滅した後、約 30 秒が経過すると、のランプが消灯し、蒸気が出ない状態になります。この場合は、再度（スチーム）ボタンを押し、のランプを点滅させてください。

３分以上連続で蒸気を出し続けると、安全装置が作動し、蒸気が止まります。

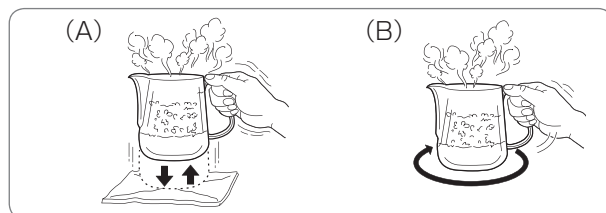
7 牛乳が温まったら、スチームつまみを閉じピッチャーを外す

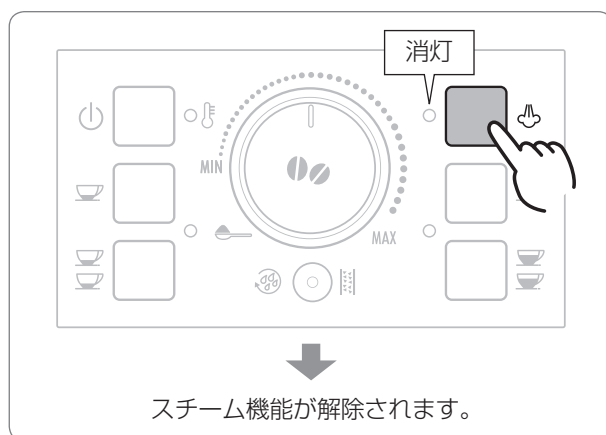
❶ 牛乳が 60 ～ 65℃（目安）に温まったら※、スチームつまみを閉じる

※ ピッチャーの側面を熱くて触っていられなくなるくらいが目安です。

❷ 蒸気が完全に止まったら、フロッサーからピッチャーを外す

フロッサーから蒸気が出ているときにピッチャーを外さないでください。牛乳が飛び散り、やけどをする危険があります。

8 空気を混ぜる

● ピッチャーを濡れふきんの上でトントンと軽く叩いて大きな泡をつぶし（A）、円を描くようにゆっくり大きく回して（B）、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。

9 スチーム機能を解除する

（スチーム）ボタンを押し、スチーム機能を解除します。

※ スチーム使用後、何も操作しないでいると、約 1 分後にスチーム機能が解除されます。

10 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用の大きめなカップに、エスプレッソを抽出します。

● コーヒー豆を使う場合

P.15 手順3～ P.16 手順6を行い、抽出します。

● コーヒー粉を使う場合

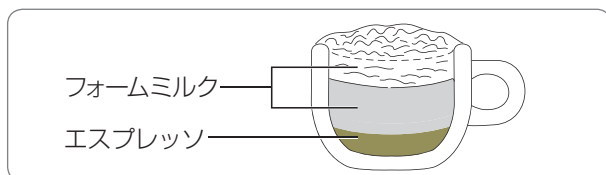
P.17 手順3～ P.18 手順6を行い、抽出します。

知っていただきたいこと

以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。

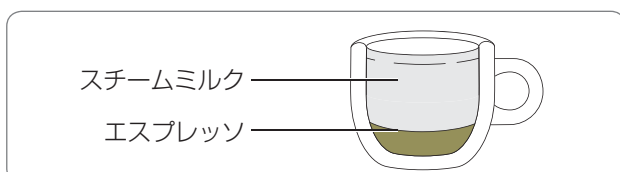
・（スチーム）ボタンを押して蒸気の準備をしているとき
・スチーム使用後、スチームつまみを閉じたとき
・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき

11 エスプレッソにフォームミルク（泡立てたミルク）を注ぐ

抽出したエスプレッソにフォームミルクを注ぎます。

- フォームミルクとは、泡立てられたあたたかいミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、フォームミルク 120mL が目安です。
- お好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

カプチーノを作り終えたら、電源をオフにします（P.12）。

カフェラテの作り方

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェラテになります。

- スチームミルクとは、泡のない（少ない）あたたためられたミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120mL が目安です。

ヒント

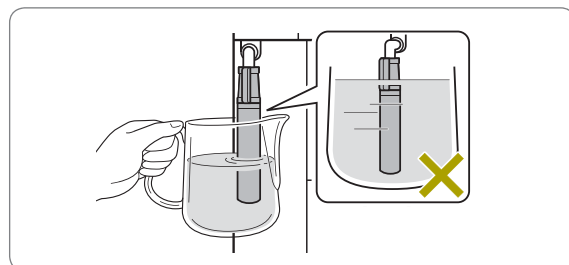
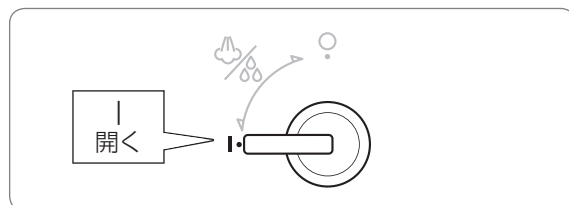
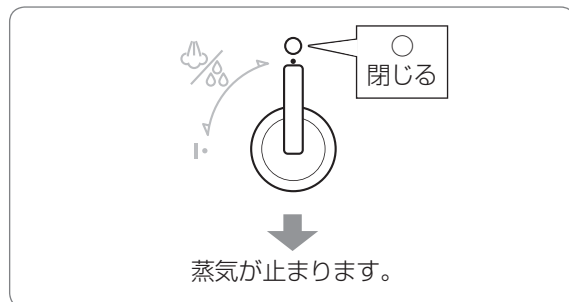
ミルクを注ぐ際にスプーンなどで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。

フロッサーのお手入れ

フロッサーを使用したら、フロッサーおよびスチームノズル内部を洗浄してください。内部に付着している牛乳を排出し、牛乳が内部に残ったり固まったりするのを防ぎます。

※衛生のため、フロッサーを使用したら毎回必ず洗浄してください。

❶ ピッチャーに半分ほど水を入れる

❷ ピッチャーにフロッサーを差し込む

❸ （スチーム）ボタンを押した後、スチームつまみを開き、蒸気を出す

❹ 数秒したら、スチームつまみを閉じる

その日の最終使用後には、必ずフロッサーを取り外してお手入れを行ってください**（P.28）****。**

アイスメニューの作りかた（レシピ）

材料の分量は目安です。お好みに応じて調節してください。

カフェ・シャケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、砂糖（グラニュー糖）：約 20g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する

❷ シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる

❸ ❷に❶を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす

❹ 氷を加えふたをして強く振る
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。

❺ ❹ のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる
このとき、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、牛乳：120mL

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する

❷ グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ

❸ ❷に❶を入れ、お好みでガムシロップを加える
エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるように静かに注ぎます。

アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）、市販のバニラアイス：約 70 ～ 100g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する

❷ バニラアイスを冷やしたグラスに入れる

❸ ❷に❶を注ぐ

❹ お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける

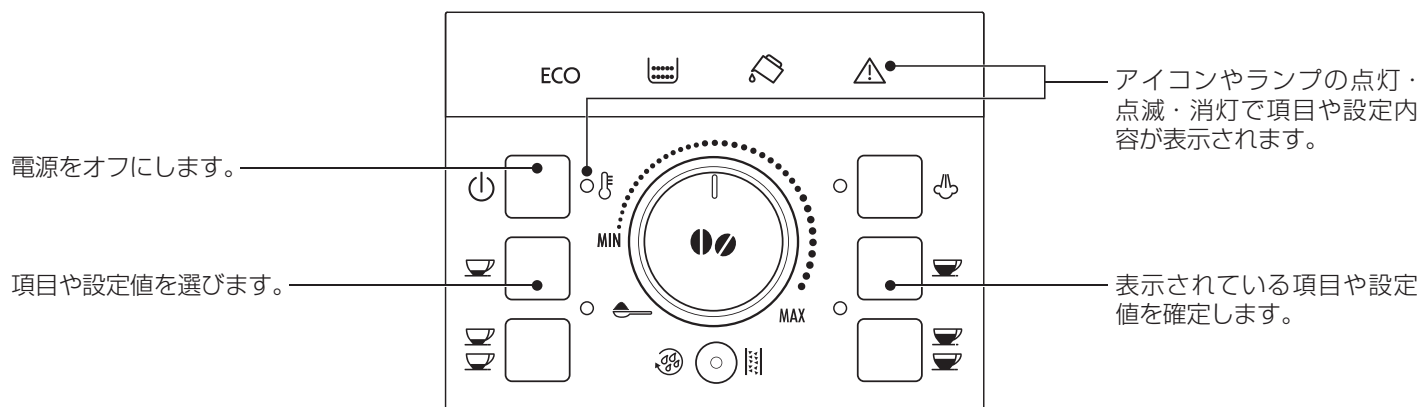
各種設定

本製品は、水硬度や抽出温度などの設定を行うことができます。設定は、電源をオフにしてから行います。

※本体背面の主電源はオンのままにしておいてください。

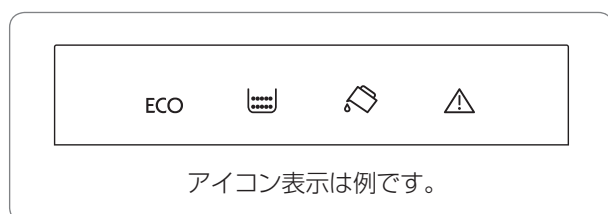
設定一覧

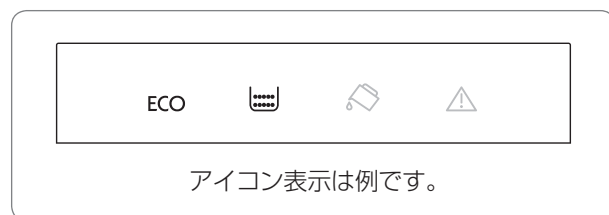
	メニュー	内　容	説明ページ
①	水硬度の設定	水硬度チェッカーで測定した水硬度レベル（P.11）を登録します。（レベルが上がるごとに硬度が上がります）	26
②	抽出温度の設定	コーヒーの抽出温度を設定します。（レベルが上がるごとに温度が上がります）	26
③	オートオフの設定	何も操作しない時間が続いたときに、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を設定します。	26
④	節電機能の設定	節電機能を使用する／使用しないを設定します。	26

基本操作

1 ⏻（電源）ボタンを押し、電源をオフにする

※ 本体背面の主電源はオンのままにします。

2 設定したいメニューのボタンを長押しし、ディスプレイアイコンを点灯、または点滅させる

アイコン表示は例です。

3 （1杯抽出〔少〕）ボタンを押し、設定値を選ぶ。

アイコン表示は例です。

4 （1杯抽出〔多〕）ボタンを押し、確定する

ディスプレイアイコンがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

①水硬度の設定（初期設定：レベル 1）

石灰除去のタイミングを正確にお知らせするために、使用する水の硬度を本体に設定します。

水硬度の設定を行うにはコーヒー抽出に使う水の硬度をあらかじめ確認する必要があります。（P.11）

❶ ⏻（電源）ボタンを押し、電源をオフにする
※本体背面の主電源はオンのままにします。

❷ （内部洗浄／除石灰）ボタンを 5 秒以上押し、ディスプレイアイコンを点灯させる

❸ （1 杯抽出〔少〕）ボタンを押して水硬度レベルを選び、（1 杯抽出〔多〕）ボタンを押して確定する
ディスプレイアイコンがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

レベル 1	ECO
レベル 2	ECO
レベル 3	ECO
レベル 4	ECO ⚠

②抽出温度の設定（初期設定：レベル 2）

抽出温度を 4 段階から選ぶことができます。

❶ ⏻（電源）ボタンを押し、電源をオフにする
※本体背面の主電源はオンのままにします。

❷ （1 杯抽出〔少〕）ボタンを 5 秒以上押し、ディスプレイアイコンを点灯させる

❸ （1 杯抽出〔少〕）ボタンを押して温度を選び、（1 杯抽出〔多〕）ボタンを押して確定する
ディスプレイアイコンがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

レベル 1（約 81 ～ 86℃）	ECO
レベル 2（約 83 ～ 88℃）	ECO
レベル 3（約 85 ～ 90℃）	ECO
レベル 4（約 87 ～ 92℃）	ECO ⚠

上記の温度は室温 23℃で 120mL 抽出した場合の目安です。
※室温などにより温度差があります。
※抽出温度とは、抽出口から出てくるコーヒーの温度です。

③オートオフの設定（初期設定：2 時間）

本体を使用しない時間が長く続いた場合、2 時間後に自動的に電源がオフになる設定がされています。この電源オフまでの時間を変更できます。

❶ ⏻（電源）ボタンを押し、電源をオフにする
※本体背面の主電源はオンのままにします。

❷ （2 杯抽出〔多〕）ボタンを 5 秒以上押し、ディスプレイアイコンとランプを点灯させる

❸ （1 杯抽出〔少〕）ボタンを押して電源オフまでの時間を選び、（1 杯抽出〔多〕）ボタンを押して確定する
ディスプレイアイコンとランプがすべて消灯したら設定が完了し、設定が本体に記憶されます。

15 分	ECO
30 分	ECO
1 時間	ECO
2 時間	ECO ⚠
3 時間	ECO ⚠

④節電機能の設定（初期設定：使用しない）

節電機能を使用する／使用しないを設定します。初期設定は「節電機能を使用しない」になっています。節電機能を使用する場合には、この設定を行ってください。

❶ ⏻（電源）ボタンを押し、電源をオフにする
※本体背面の主電源はオンのままにします。

❷ （スチーム）ボタンを 5 秒以上押し、ECOアイコンを点灯または点滅させる

❸ （1 杯抽出〔少〕）ボタンを押してECOアイコンを点灯または点滅させ、（1 杯抽出〔多〕）ボタンを押して確定する
※節電機能を使用する場合は、ECOアイコンを点灯させます。
※節電機能を使用しない場合は、ECOアイコンを点滅させます。

節電機能を使用する	ECO 点灯
節電機能を使用しない	ECO 点滅

お手入れ

お手入れはこまめに！

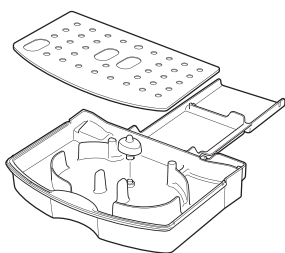
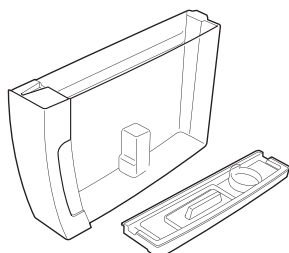
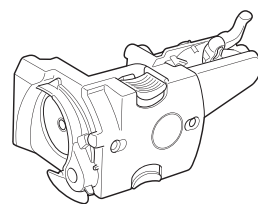
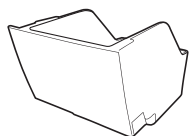
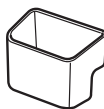
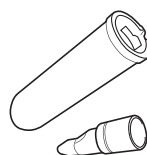
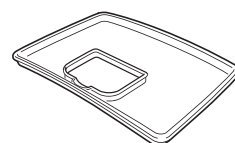
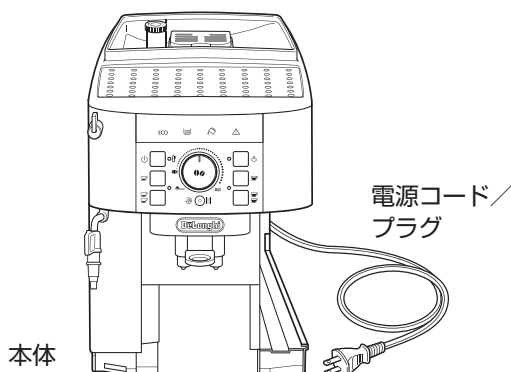
いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

- お手入れは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行う。（やけどの原因）
  ※フロッサーの内部洗浄、手動内部洗浄、石灰の除去の際は除く。
- 本体や電源コード、プラグを水につけたり、水をかけたりしない。（感電・火災の原因）

お手入れ時のご注意

- ●漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しない。（変形や割れる原因）
- ●ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨剤、スポンジのナイロン面などは使用しない。（表面が傷つく原因）
- ●台所用洗剤（中性）を使う場合は、薄めて使う。
- ●食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わない。（変形や割れる原因）

水洗いできるものとできないもの

水洗いできるもの

水洗いできないもの

●固く絞った濡れふきんで拭きます。
●汚れがひどい場合は、少量の台所用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れふきんで洗剤をよく拭いてください。

毎回使用後に行うお手入れ

フロッサーおよびスチームノズル

洗浄する

フロッサーを使用した後は、必ずフロッサーおよびスチームノズル内部の洗浄をしてください。

●洗浄方法については、P.23 を参照してください。

その日の最終使用後に行うお手入れ

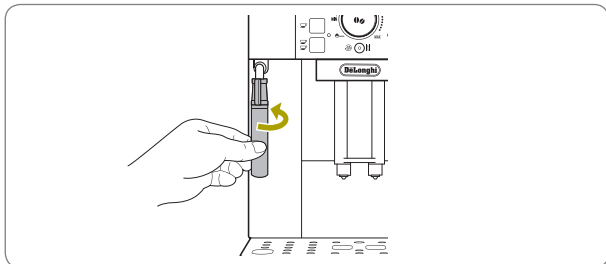
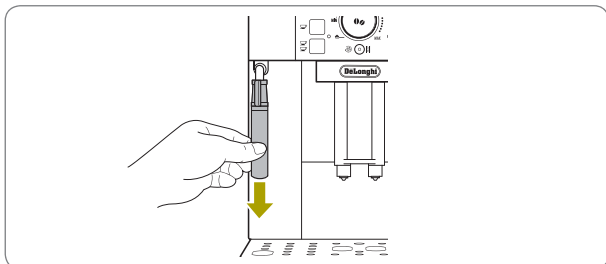
トレイ、水位計、カップ受け、カス受け、水滴受け、水タンク、フロッサー、スチームノズル

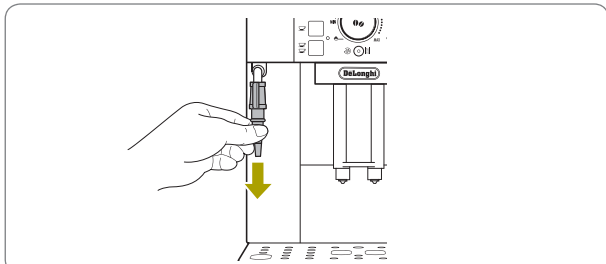
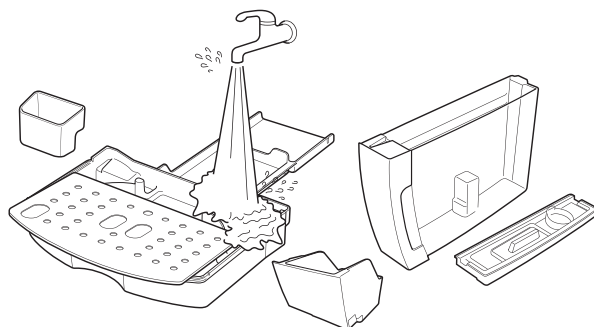
水洗い、乾燥

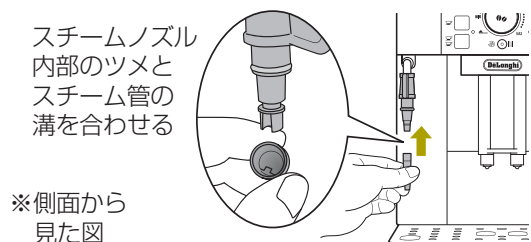
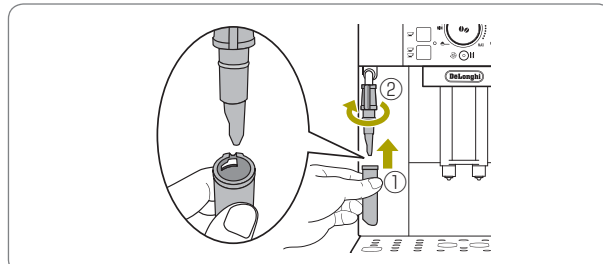
1 日の使用が終わったら、本体からそれぞれを取り外し、台所用洗剤を使って水洗いします。乾いたら元に戻します。

※トレイとカス受けは、最終使用後以外にも必要に応じてお手入れを行ってください（P.30)。

【フロッサーおよびスチームノズルの取り外しかた】

❶ フロッサーを反時計回りに回す

❷ フロッサーを下方向に引っ張る

❸ スチームノズルを下方向に引っ張る

※ フロッサーの穴が詰まっている場合は、爪楊枝などで取り除いてください。

【フロッサーおよびスチームノズルの取り付けかた】

❶ スチームノズルを図の向きに取り付ける

❷ フロッサーを図の向きに取り付ける

※ しっかりと差し込んだら、時計回りに回して固定してください。

その日の最終使用後に行うお手入れ（つづき）

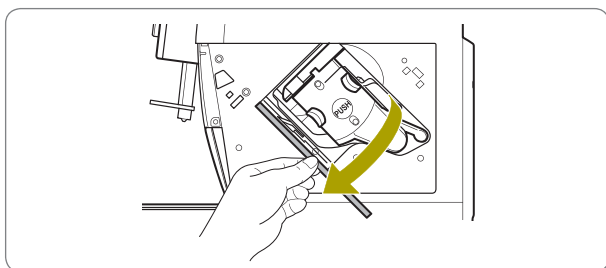
抽出ユニット

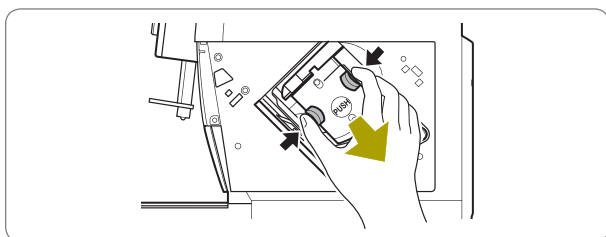
洗浄する

コーヒー粉が詰まると、故障の原因になります。1日の使用が終わったら洗浄を行ってください。食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。

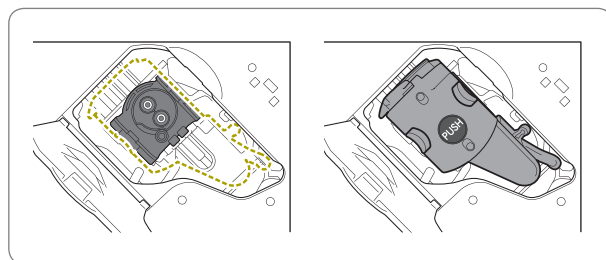
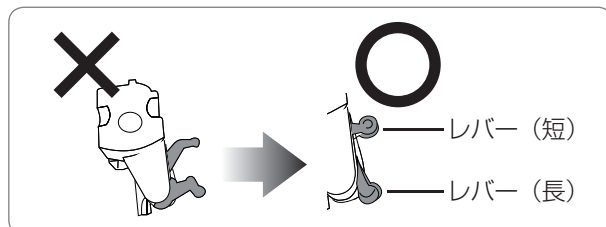
お願い
抽出ユニットは、必ず本体の電源をオフにしてから取り外してください。電源オン時に無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。

❶ ⏻（電源）ボタンを押して電源をオフにする（P.12）

❷ 水タンクを取り外す

❸ 抽出ユニットふたを開ける

❹ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、そのまま手前に引き出す

❺ 約5分間水に浸した後、流水で洗浄する

※ 洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。
※ 食器洗浄機は使用できません。

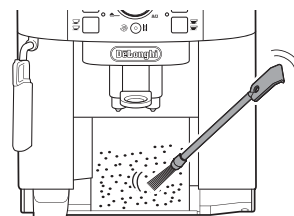
❻ 抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、PUSHの位置をカチッという音がするまで指で強く押す

※ 差し込みにくい場合は、抽出ユニットのレバーを下図の位置にしてから、再度差し込んでください。

❼ 抽出ユニットふたを閉じる

❽ 水タンクを本体にセットする

本体内部

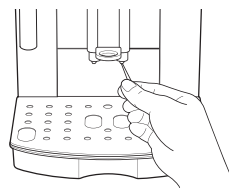
清掃する

本体内部のコーヒー粉は、付属のクリーニングブラシや固く絞った濡れふきんを使って取り除いてください。

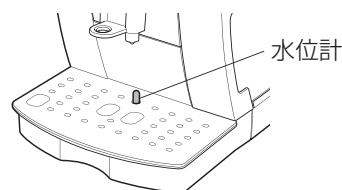
本体内部の清掃は、必ず本体背面の主電源をオフにして行ってください。

必要なときに行うお手入れ

抽出口

清掃する

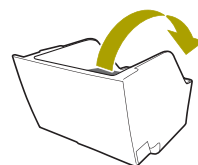
抽出口を確認し、詰まっている場合はブラシや爪楊枝などを使って取り除き、固く絞った濡れふきんで拭きます。

トレイ

水を捨てる

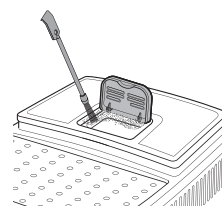
水位計（赤色）が上がってきたら、トレイを引き出して水を捨て、水洗いをしてください。

カス受け

コーヒーカスを捨てる

が点滅したら、トレイを引き出してカス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください。

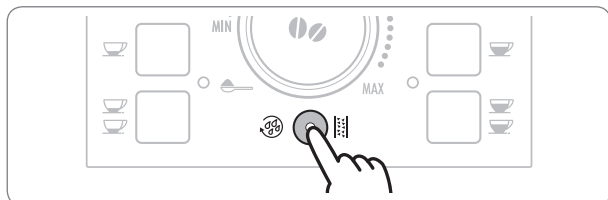
※カス受けが満杯でなくても、が点滅したら必ずコーヒーカスを捨ててカス受けを空にしてください。

パウダー投入口

清掃する

定期的にパウダー投入口を確認し、必要に応じて付属のクリーニングブラシで取り除きます。

手動内部洗浄

お湯で本体内部の洗浄を行います。以下の場合などで「手動内部洗浄」を行ってください。

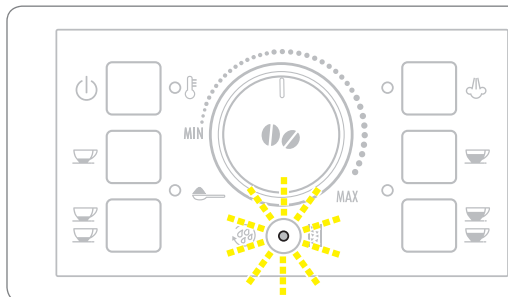
長期間（1週間以上）使用しなかった場合／より衛生的に保ちたい場合／より熱いコーヒーを作る場合

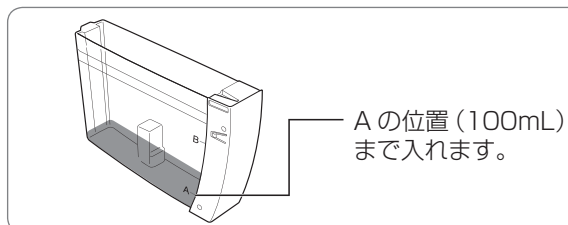
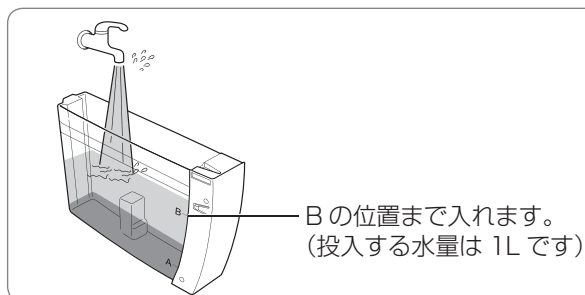
（内部洗浄／除石灰）ボタンを押す

本体内部を洗浄したお湯が、約70mL排出されます。

手動内部洗浄では、毎回約70mLのお湯が排出されます。大きめの容器を抽出口の下に置き、トレイに直接お湯が落ちないようにしてください。

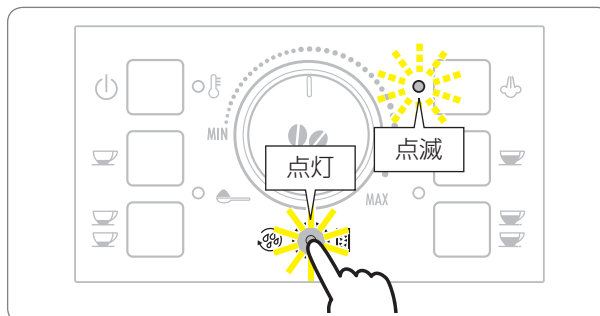
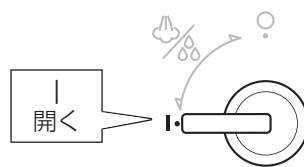
必要なときに行うお手入れ（つづき）

石灰の除去（所要時間：約 25 ～ 30 分）

本製品を使っていると、水の石灰質が徐々に内部管などに付着していきます。そのまま放置すると故障の原因になるため、（除石灰）ランプの点滅で石灰除去のタイミングをお知らせします。

※石灰の除去には、デロンギ全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。

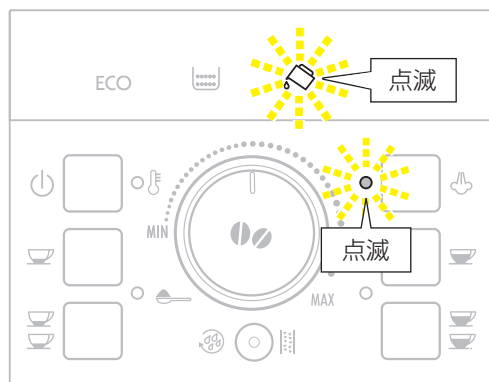
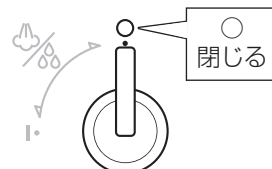
❶ 空の水タンクに除石灰剤を入れる

❷ 除石灰剤を入れた水タンクに水を入れ、本体にセットする

❸ 容量 1.5L 以上の容器を、フロッサーの下に置く

❹ 電源をオンにする（P.12）

❺ （内部洗浄／除石灰）ボタンを、ランプが点灯するまで長押しする

❻ スチームつまみを開く

フロッサーからお湯が出ます。

石灰の除去中は、お湯の排出と停止が自動的に数回繰り返されます。

約 15 ～ 20 分すると水タンクが空になり、のランプとディスプレイアイコンのが点滅します。

❼ スチームつまみを閉じる

石灰の除去（つづき）

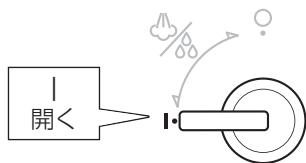
❽ 水タンクを取り外し、MAX の位置まで水を入れる

水タンク内の除石灰剤が残らないようによくすすいでください。

※ 除石灰剤は入れないでください。

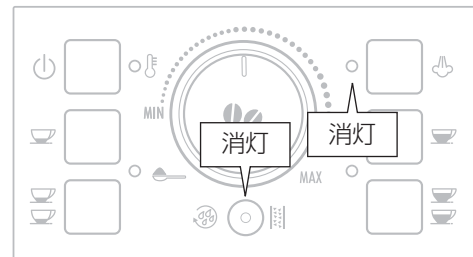
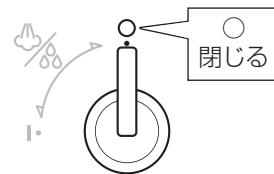
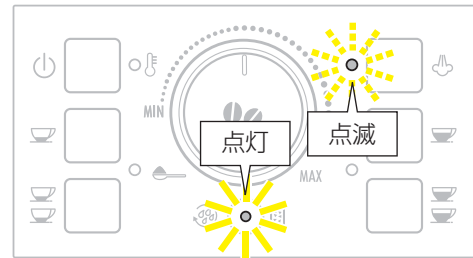
❾ 水タンクを本体にセットする

のランプが点滅します。

❿ 容器を空にし、フロッサーの下に置く

⓫ スチームつまみを開く

フロッサーからお湯が出ます。
水タンクが空になるまでお湯の排出が続きます。

⓬ のランプが点滅したら、スチームつまみを閉じる

水タンクが空になるとのランプが点滅し、スチームつまみを閉じると（除石灰）ランプとのランプが消灯します。

石灰の除去が完了しました。

ヒント （除石灰）ランプ点滅の目安

除石灰ランプ点滅の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。石灰の除去を行う目安は以下のとおりです。

設定した水硬度レベル	1	2	3	4
石灰の除去が必要となる使用水量の目安	250L	150L	80L	45L

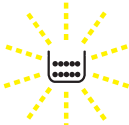
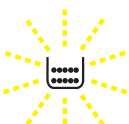
※水硬度設定の詳細は P.11 を参照してください。

豆ホッパー内部

拭く 長期間使用していなかった場合は、乾いたふきんで拭き取ってください。

濡れふきんは使用しないでください。豆ホッパー内が濡れるとコーヒー豆の劣化や故障の原因になります。

豆ホッパーふた

水洗い・乾燥 汚れが気になる場合は、水洗いします。

コーヒー豆の劣化を防ぐため、必ず乾燥させてから本体に取り付けてください。

アイコンとランプの見かたと対処方法

アイコンの点灯や点滅の意味と対処方法を説明します。

●下表のイラストにあるアイコンの「点滅」と「点灯」の見分けかた

光りかた	説　明	対処方法
ECO	水タンクに水が不足しています。	水タンクに水を補充し、本体に正しくセットしてください（P.9）。
ECO	水タンクが正しくセットされていません。	水タンクをしっかり本体に押し込んでください（P.9）。
ECO	カス受けがいっぱいになっています。	抽出後、が点滅したら、トレイを引き出し、カス受けにたまっているコーヒーカスを捨ててください（P.30）。 ※カス受けが満杯になっていなくても、点滅時には必ずカスを捨ててください。
ECO	カス受けが正しくセットされていません。	トレイを引き出し、カス受けを正しい位置にセットしてください（P.5）。
ECO	豆のひき具合（粒度）が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回してください（P.13）。 問題が解決されない場合は、さらに 1 目盛回します。 ※グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。 上記対処を数回繰り返しても問題が解決されない場合は、スチームつまみを開いて給湯した後、再度抽出を行ってください（P.14）。
ECO	コーヒー粉が入っていない状態で、コーヒー粉からの抽出が選択されています。	コーヒー粉をパウダー投入口に入れる、またはコーヒー粉からの抽出選択を取り消してください（P.17）。

光りかた	説　明	対処方法
	石灰を除去してください。	石灰の除去を行ってください（P.31）。
ECO	コーヒー豆の量が多すぎます。	濃さの設定を薄くしてください（P.8）。
	コーヒー粉の量が多すぎます。	コーヒー粉の量を減らしてから、再度コーヒーを抽出してください。
ECO	豆ホッパーのコーヒー豆がなくなりました。	豆ホッパーにコーヒー豆を入れてください。
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシでパウダー投入口の清掃を行ってください（P.30）。
ECO	抽出ユニットがセットされていません。	抽出ユニットをセットしてください（P.29）。
ECO	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	①主電源スイッチを一旦オフにし、約５秒後に再度オンにする。 ②抽出ユニットをセットし直す。 上記手順を行っても解決されない場合は、弊社サービスセンター（P.38）までご相談ください。

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください

使用中に異常が生じた場合は、ただちにスチームつまみを閉じ、電源をオフにし、使用を中止してください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.38）までお問い合わせください。

<table>
<tr><th>症　状（状態）</th><th colspan="2">考えられる原因</th><th>対処のしかた</th></tr>
<tr><td rowspan="4">コーヒーがぬるい</td><td colspan="3">エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べ相対的にぬるく感じることがありますが、異常ではございません。</td></tr>
<tr><td colspan="2">カップが温まっていない。</td><td>給湯機能を使ってカップを湯煎してください（P.14）。</td></tr>
<tr><td colspan="2">本体内部が温まっていない。</td><td>手動内部洗浄を行い、本体内部を温めてください（P.30）。</td></tr>
<tr><td colspan="2">抽出温度の設定が低い。</td><td>プログラムモードで抽出温度を「レベル 3」や「レベル 4」に設定してください（P.26）。</td></tr>
<tr><td rowspan="5">・コーヒーがクリーミーでない（クレマがない／少ない）
・抽出が早すぎる</td><td colspan="2">コーヒー豆量、またはコーヒー粉量に対して、抽出量が多すぎる。</td><td>濃さ調整つまみを回して調整してください（P.8）。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">コーヒー豆からの抽出</td><td>ひき豆の粒度が粗すぎる。</td><td>グラインダーノブを細かいほう（反時計回り）に 1 目盛回して調整してください（P.13）。</td></tr>
<tr><td>適切な豆を使用していない。</td><td>新鮮なエスプレッソ用の深煎りの豆を使用してください（P.15）。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">コーヒー粉からの抽出</td><td>コーヒー粉の量が少なすぎる。</td><td>投入するコーヒー粉の量を増やしてください。（最大 14g）</td></tr>
<tr><td>適切なコーヒー粉を使用していない。</td><td>新鮮なエスプレッソ用の粉（極細びき～細びき）を使用してください（P.17）。</td></tr>
<tr><td rowspan="5">・抽出が遅い（ポタポタとしか抽出されない）
・抽出されない</td><td colspan="2">抽出口や抽出ユニットが目詰まりを起こしている。</td><td>抽出口および抽出ユニットのお手入れをしてください（P.29、30）。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">コーヒー豆からの抽出</td><td>濃さの設定が濃すぎる。</td><td>濃さ調整つまみを回して調整してください（P.7、8）。</td></tr>
<tr><td>ひき豆の粒度が細かすぎる。</td><td>グラインダーノブを粗いほう（時計回り）に 1 目盛回して調整してください（P.13）。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">コーヒー粉からの抽出</td><td>コーヒー粉の量が多すぎる。</td><td>投入するコーヒー粉の量を減らしてください。
※ 粉を 14g（最大量）以上入れてしまった場合は、本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください（P.29）。</td></tr>
<tr><td>電源オフ時にコーヒー粉を投入した。</td><td>本体内部および抽出ユニットのお手入れを行ってから再度抽出してください（P.29）。</td></tr>
</table>

症　状（状態）	考えられる原因	対処のしかた
抽出されない	水タンクに水がない。	水タンクに水を入れてください。
	水タンクが正しくセットされていない。	給水バルブが開くように、水タンクをしっかり押し込んでください。
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	片方の抽出口が詰まっている。	ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください（P.29、30）。
スチームつまみを開けても蒸気が出てこない	（スチーム）ボタンを押していない。	（スチーム）ボタンを押し、のランプが点滅したら、スチームつまみを開けてください（P.21、22）。
	水タンクに水がない。	水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルが目詰まりを起こしている。	フロッサーおよびスチームノズルのお手入れをしてください（P.23、P.28）。
蒸気が水っぽい	蒸気が適温に達していない。	のランプが点滅してから、スチームつまみを開けてください（P.22）。
蒸気が急に出なくなる	蒸気を出し始めて３分が経過したため、安全装置が作動し、蒸気が止まった。	スチームつまみをいったん閉じ、しばらくしてから再度スチームつまみを開いてください。
	水タンクに水がない。	水タンクに水を入れてください。
（電源）ボタンを押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグがコンセントに差し込まれているかを確認してください。
	本体背面の主電源スイッチがオフになっている。	主電源スイッチをオンにしてください（P.6）。
（電源）ボタンを押してもが点滅し続ける	スチームつまみが開いている状態で（電源）ボタンを押した。	スチームつまみを閉じてください（P.5）。
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	本体の電源が入っている状態で取り外そうとした。	抽出ユニットは、電源オフ時のみ取り外すことができます。本体の電源をオフにしてから取り外してください（P.29）。 ※ 無理に取り外そうとすると、故障の原因になります。
トレイから蒸気が出る	以下の場合にトレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまりますが、異常ではありません。 ・（スチーム）ボタンを押して蒸気の準備をしているとき ・スチーム使用後、スチームつまみを閉じたとき ・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき	

おいしいカプチーノができない？

思うようにおいしいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い ＝ フォームミルクがうまくできない	鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用している。	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使ってください（P.21）。
	泡立て用の器（ピッチャー）の形が不適当である。	口径が小さく、深めのもの（金属製）を使ってください（P.21）。
	フロッサー、スチームノズルの穴が目詰まりしている。	フロッサーおよびスチームノズルのお手入れをしてください（P.23、P.28）。

仕様

項目		内容	
製品名称		デロンギ　コンパクト全自動エスプレッソマシン　マグニフィカ S	
型式番号		ECAM22110B	
定格	電圧／周波数	100V ／ 50/60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法（約）		幅 238 ×奥行き 430 ×高さ 350（mm）	
質量（約）		9kg	
水タンク容量		1.8L（MAX の目盛り）	
豆ホッパー容量（約）		250g	
豆量設定		1 杯抽出：約 6 ～ 11g	2 杯抽出：約 10 ～ 14g
コーヒーパウダー使用		可（最大 14g）	
コーヒー抽出量		1 杯抽出時	2 杯抽出時
		（1 杯抽出〔少〕）ボタン：約 30mL （1 杯抽出〔多〕）ボタン：約 120mL ※抽出量は変更できます。	（2 杯抽出〔少〕）ボタン：約 60mL （2 杯抽出〔多〕）ボタン：約 240mL ※ 抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
カス受け容量		1 杯抽出：14 回分	2 杯抽出：10 回分
エスプレッソ抽出方式		ポンプ式（ポンプ最大圧力：1.5MPa）	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本体	ABS 樹脂、PC ／ ABS 樹脂	
	水タンク	AS 樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	

別売品

- 抽出ユニット
- 全自動コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）【型式番号：DSCL-100X2】
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD350】容量：350mL
素材：18/10 ステンレス
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD400】容量：400mL
素材：18/8 ステンレス
- 水硬度チェッカー

お求め方法 ▶お買い上げの販売店または弊社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、35 ～ 36ページ「故障かな?」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に
1. お求め時期　2. 製品名称と型式番号　3. 故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
弊社では、この全自動エスプレッソマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) **真心点検のおすすめ**：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をお薦めします。点検の依頼および料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日：	年	月	日

6) デロンギ再資源化システムについて
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。
※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター　（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／ Fax.045-450-3291

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫(株)内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**